
Pilaw z kurzymi watrobkami i sercami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1963 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

350 g ryżu,

1 cebula,

1 łyżka oleju,

225 g kurzych watrobek i serc,

120 g orzeszków pinii lub włoskich,

80 g rodzynków,

12 rozkruszonych strączków kardamonu,

2 łyżki cynamonu,

600 ml wody.

1. Ryż dobrze umyć pod bieżącą wodą, zalać dużą ilością wody i odstawić na 2 godz.

2. Cebule drobno posiekać. Rozgrzać olej na patelni i smażyć na nim cebule, aż się przyrumieni.

3. Watrobki i serca umyć, usunąć żyłki, a następnie posiekać.

4. Posiekane watrobki i serca dodać do cebuli, wymieszać i przyrumienić. Dodać orzeszki, rodzynki, rozkruszone strączki kardamonu i ryż. Dobrze wymieszać.

Przyprawić solą i pieprzem, dodać cynamon oraz 600 ml wody. Wymieszać, doprowadzić do wrzenia, następnie zmniejszyć ogień. Zakryć garnek i gotować

20 min.

5. Sprawdzić czy ryż jest gotowy. Ponownie zakryć i przed podaniem odstawić na parę minut.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)